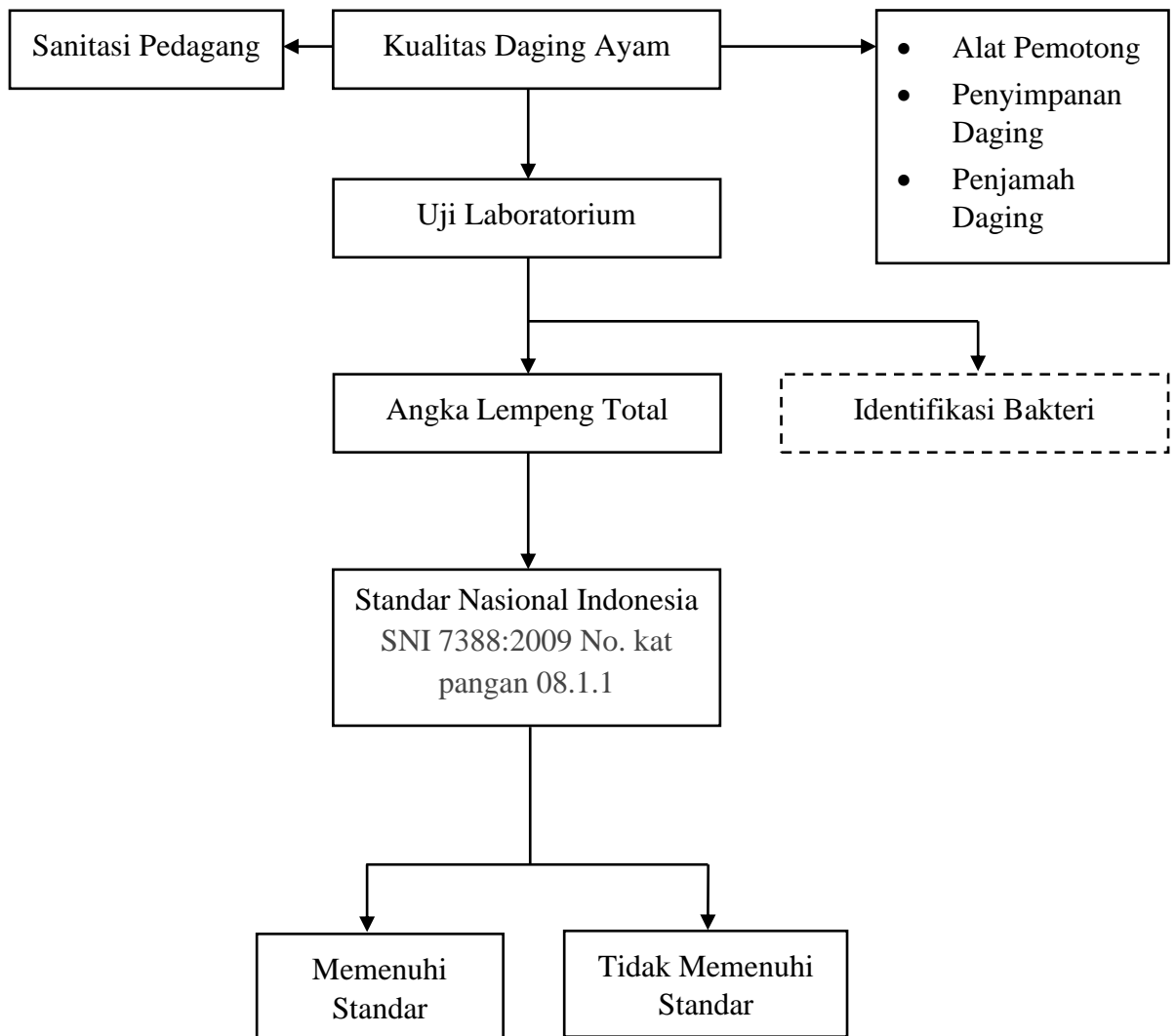



BAB III


KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Keterangan :

 = Diteliti

 = Tidak diteliti

Gambar 1. Kerangka Konsep

Kualitas dari daging ayam potong dilihat dari segi bakteriologi dapat di pengaruhi oleh sanitasi pedagang, alat yang digunakan untuk memotong ayam, penyimpanan daging ayam dan penjamah daging itu sendiri. Pada penelitian ini akan dilakukan pemeriksaan laboratorium gambaran Angka Lempeng Total pada daging ayam yang dijual di pasar Payangan. Kemudian hasil perhitungan Angka Lempeng Total dibandingkan dengan standar yang ada untuk mengetahui daging ayam potong di pasar Payanagn memenuhi standar atau tidak.

B. Variabel penelitian

Adapun variabel pada penelitian ini yaitu daging ayam potong dan Angka Lempeng Total.

C. Definisi Operasional

Tabel 1

Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Pegukuran	Skala
1	Daging ayam potong	Daging ayam adalah salah satu bahan baku pangan hewani yang dikonsumsi setiap hari di Indonesia. Dimana daging ayam yang biasa dikonsumsi adalah daging ayam ras broiler. Dimana daging yang masih utuh dipotong saat dibeli. Daging ayam tersebut adalah daging ayam potong yang dijual di Pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.	Observasi	Nominal
2	Angka Lempeng Total	ALT merupakan metode kuantitatif untuk mengetahui jumlah dari cemaran mikroba dengan menghitung jumlah dari koloni bakteri yang tumbuh pada media <i>Plate Count Agar</i> (PCA) setelah diinkubasi dengan suhu 37°C selama 24 jam. Kategori : 1. Memenuhi standar ($\leq 10^6$ koloni/g) 2. Tidak memenuhi standar ($> 10^6$ koloni/g)	Metode hitung cawan dengan alat hitung berupa koloni counter.	Nominal
3	Pedagang daging ayam potong di pasar Payangan	Orang yang memiliki kontak erat dengan pemotongan daging ayam saat dijual ke pembeli di pasar Payangan, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar	Observasi	Nominal
4	Keadaan <i>hygiene</i> dan sanitasi pedagang	Semua hal yang meliputi, kebersihan pedagang (mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, kebersihan kuku, ada tidaknya luka pada tangan dan rambut tertata rapi), keadaan tempat berjualan (tersedianya air mengalir, tempat penyimpanan daging ayam, dan tempat sampah) dan alat-alat (pisau dan talenan) yang digunakan saat berjualan.	Observasi	Nominal